

## LISTADO INGREDIENTES CONCURSO COCINA 2019

EMPRESA	PRODUCTOS AUTORIZADOS EN LA MARCA
CERVEZA BRESAÑ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CERVEZA DE NAVIDAD</li> <li>• CERVEZA ESMERALDA</li> <li>• CERVEZA FRUTAS DEL BOSQUE</li> <li>• CERVEZA RUBIA</li> <li>• CERVEZA TOSTADA (LA MARICANTANA)</li> <li>• CERVEZA TOSTADA</li> </ul>
CARNE DE CERVERA Y DE LA MONTAÑA PALENTINA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CARNE DE VACUNO FRESCA (SOLOMILLO, ENTRECOT Y AGUJA)</li> </ul>
VIVEROS MERIMAR	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PULPO (FRESCO Y COCIDO)</li> </ul>
HORTALIZAS SALUS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MERMELADA DE PIMIENTO ROJO</li> <li>• PIMIENTO ROJO ASADO</li> </ul>
PALFRUIT	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PUERRO BLANCO</li> <li>• BERZA</li> <li>• LECHUGA LARGA</li> <li>• SETAS</li> <li>• CHAMPIÑÓN</li> </ul>
AMO CONSERVAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PATE DE FAISAN</li> <li>• FAISAN ESCABECHADO</li> </ul>
AGROPAL	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GARBANZO</li> <li>• ALUBIA BLANCA</li> </ul>
QUESERÍA PUEBLA LUIS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• QUESO SEMICURADO DE CABRA</li> <li>• QUESO CURADO DE CABRA</li> <li>• QUESO AÑEJO DE CABRA</li> <li>• QUESO DE CABRA CON AROMAS (PIMENTÓN)</li> <li>• CREMA DE QUESO DE CABRA</li> <li>• QUESO CURADO OVEJA</li> <li>• QUESO SEMICURADO OVEJA</li> <li>• QUESO CURADO OVEJA EN ACEITE</li> <li>• QUESO CURADO DE MEZCLA</li> <li>• QUESO SEMICURADO DE MEZCLA</li> <li>• QUESO AZUL DE OVEJA</li> <li>• CREMAS DE QUESO (queso azul, semicurado, curado, finas hierbas)</li> <li>• QUESO DE OVEJA PIMENTÓN</li> <li>• QUESO DE OVEJA AÑEJO</li> </ul>
ENTRESETAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SETAS FRESCAS (SETA DE CARDO, SETA DE OSTRA, SETA DE CHOPO, ENOKI, SHIITAKE Y PORTOBELLO)</li> <li>• HARINAS DE SETAS (SETA DE OSTRA)</li> <li>• SALES DE SETAS (SETA DE OSTRA, HONGO DE PHOENIX, PLEORUTUS ROSA, SHIITAKE)</li> </ul>
LACTODUERO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AGUA DE MAR</li> </ul>
SOOCIEDAD COOPERATIVA GANADERA DE LA NAVA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LECHE FERMENTADAS (NATURAL Y FRESA)</li> <li>• LECHE FRESCA PASTEURIZADA</li> </ul>

## LISTADO INGREDIENTES CONCURSO COCINA 2019

EMPRESA	PRODUCTOS AUTORIZADOS EN LA MARCA
PANIFICADORA EL VALLE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PAN FRESCO</li> <li>• PAN PRECOCIDO</li> <li>• REPOSTERÍA (PASTA ALMENDRA, PASTA PIÑÓN, MAGDALENAS, HOJALDRE FRESCO)</li> </ul>
MORCILLAS DEVILLADA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CREMA DE MORCILLA</li> <li>• MORCILLA DE ARROZ Y CEBOLLA</li> <li>• MORCILLA ECUMENICA (sin sangre)</li> <li>• MORCILLA DE CEBOLLA REHOGADA</li> </ul>
SEÑORIO DE VALDESNEROS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• VINO DE UVA SOBREMADURA (AMANTIA)</li> <li>• VINO ROSADO</li> <li>• VINO TINTO CRIANZA</li> <li>• VINO TINTO JOVEN ROBLE</li> </ul>
CASCAJARES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• APERITIVOS CROQUETA, BOCADITOS, CIGARRILLOS, TRIANGULOS, BOLITAS MINIATURA, MINI PITAS, PIRULIS)</li> <li>• CONFITADOS</li> <li>• ESCABECHADOS</li> <li>• PRODUCTOS PARA BANQUETES: ENTRANTES CARPACCIO GRATÉN DE PATATAS; PLATOS A BASE DE PULARDA, CAPÓN, PINTADA, GALLO DE CORRAL, PAVO; PLATOS A BASE DE TERNERA LECHAL, CORDERO, BUEY, COCHINILLO, CERDO; COSTILLA, CODILLO DE CERDO, CARRILLERAS</li> </ul>
QUESOS CERRATO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LECHE ENTERA, SEMI Y DESNATADA</li> <li>• QUESO DE SABORES (pimentón, romero, vino tinto, finas hierbas)</li> <li>• QUESO TIERNO LIGHT</li> <li>• QUESO DE CABRA</li> <li>• QUESO TIERNO BAJO EN SAL</li> <li>• QUESO DE MEZCLA DE OVEJA Y VACA</li> <li>• QUESO PURO DE OVEJA LECHE PASTEURIZADA</li> <li>• QUESO DE 3 LECHE VACA, OVEJA, CABRA</li> <li>• QUESO DE MEZCLA DE VACA Y OVEJA</li> <li>• QUESO PURO DE OVEJA LECHE CRUDA</li> </ul>
MORCILLAS DE FUENTEANDRINO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MORCILLA DE ARROZ</li> <li>• MORCILLA DE CEBOLLA</li> <li>• CREMA DE MORCILLA</li> </ul>
DESTILERIA ESTEBAN ARAUJO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LICOR DE CAFÉ</li> <li>• LICOR DE HIERBAS</li> <li>• LICOR DE HIGOS</li> <li>• LICOR DE UVAS</li> <li>• ORUJO BLANCO 40º</li> <li>• VERMÚ (CORITO)</li> </ul>
QUESOS CREGO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• QUESO SEMICURADO</li> <li>• QUESO CURADO</li> <li>• QUESO AÑEJO</li> <li>• CREMA DE QUESO</li> <li>• TARRO DE QUESO AÑEJO EN ACEITE</li> <li>• CREMA DE QUESO CON MEMBRILLO</li> <li>• QUESO AÑEJO AHUMADO</li> <li>• TARRO DE PINCHOS DE QUESO CON CECINA</li> <li>• TARRO DE PINCHOS DE QUESO CON JAMON</li> </ul>

## LISTADO INGREDIENTES CONCURSO COCINA 2019

EMPRESA	PRODUCTOS AUTORIZADOS EN LA MARCA
BODEGA ESTEBAN ARAUJO (EL MONJIO)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• VINO ROSADO</li> <li>• VINO TINTO CRIANZA</li> <li>• VINO TINTO JOVEN ROBLE</li> </ul>
SELECTOS DE CASTILLA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CONFITADOS DE PATO (CORAZONES CONFITADOS, FRITONS DE PATO, MAGRETS CONFITADOS, MANCHONS CONFITADOS, MOLLEJAS CONFITADAS, MUSLOS CONFITADOS, PATO ENTERO CONFITADO)</li> <li>• EMBUTIDOS DE PATO (CHORIZO DE PATO, JAMÓN AHUMADO DE PATO, JAMÓN DE PATO, SALCHICHÓN DE PATO)</li> <li>• FOIE GRAS (BLOC DE FOIE GRAS, BLOC DE FOIE GRAS AL PEDRO XIMENEZ, BLOC DE FOIE GRAS CON TROZOS, BLOC DE FOIE GRAS DE OCA, BOMBÓN DE FOIE, DELICE DE FOIE, FLAUTA DE BLOC DE FOIE GRAS, FOIE GRAS ENTIER FOIE GRAS FRESCO FOIE GRAS FRESCO DESVENADO, FOIE GRAS MI-CUIT, FOIE GRAS "AU TORCHON", MAGRET RELLENO DE FOIE, MOUSSE DE FOIE, PARFAIT DE FOIE)</li> <li>• VARIOS (GRASA DE PATO, MAGRET BRASEADO, RILLETES, RILLETES DE PATO CON FOIE, ...)</li> <li>• DESPIECE DE FRESCO DE AVES (ALA, CARCASA, MAGRET, MANCHON, MUSLO, PATO ENTERO, SOLOMILLO)</li> <li>• EMULSIONES (MOUSSE DE PATO A LA PIMIENTA VERDE, MOUSSE DE PATO AL COGNAC, MOUSSE DE PATO AL ORUJO, PATE DE AVESTRUZ, PATE DE PATO Y LECHAZO CHURRO)</li> <li>• MOUSSE DE TRUCHA DE LA MONTAÑA PALENTINA</li> </ul>
CECINAS HCR	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CECINA DE EQUINO</li> <li>• CHORIZO DE EQUINO</li> <li>• SALCHICHÓN DE EQUINO</li> <li>• EMBUTIDOS DE CERDO (CHORIZO FRESCO, CHORIZO CURADO, SALCHICHÓN)</li> <li>• CHORIZO DE CIERVO CON CABALLO</li> <li>• CHORIZO DE JABALI CON CABALLO</li> <li>• CECINA DE VACA ADOBADA</li> </ul>
LEGUMINOR	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ALUBIA BLANCA RIÑÓN</li> <li>• ALUBIA PINTA</li> <li>• GARBANZO</li> <li>• LENTEJA PARDINA</li> <li>• ALUBIA BLANCA RIÑÓN COCIDA</li> <li>• GARBANZO COCIDO</li> </ul>
PASTAS Y HOJALDRES UKO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LAZOS AL CHOCOLATE</li> <li>• LAZOS AL GLASS</li> <li>• PASTAS FINAS DE TÉ</li> <li>• PISUERGUINAS</li> <li>• ROSCOS ARTESANOS</li> <li>• SEQUILLOS ARTESANOS</li> <li>• SOCORRITOS</li> <li>• TORIBIUCAS</li> <li>• TORTOS DE ALMENDRA</li> <li>• TORTOS DE AZUCAR</li> </ul>

## LISTADO INGREDIENTES CONCURSO COCINA 2019

EMPRESA	PRODUCTOS AUTORIZADOS EN LA MARCA
DAMMA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BROCHETAS DE LEHAZO</li> <li>• CECINA DE VACA</li> <li>• CHORIZO CURADO</li> <li>• CHORIZO FRESCO</li> <li>• COCHINILLO FRESCO</li> <li>• COSTILLAS ADOBADAS</li> <li>• DESPIECE DE LA TERNERA</li> <li>• DESPIECE DEL BUEY</li> <li>• DESPIECE DEL CERDO</li> <li>• HAMBRUGUESA</li> <li>• JIJAS</li> <li>• LEHAZO SIN D.O.</li> <li>• LOMO ADOBADO</li> <li>• MORCILLAS (ARROZ, ARROZ Y CEBOLLA)</li> <li>• PANCETA CURADA</li> <li>• PINCHOS MORUNOS</li> <li>• SALCHICHON CURADO</li> <li>• LEHAZO D.O.</li> </ul>
QUESOS CAMPOS GÓTICOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• QUESO DE OVEJA SEMICURADO</li> <li>• QUESO DE OVEJA CURADO</li> <li>• QUESO DE OVEJA AÑEJO</li> <li>• QUESO DE OVEJA EN ACEITE DE OLIVA 100%</li> <li>• QUESO DE OVEJA FUNDIDO</li> <li>• LEHAZO CHURRO PRECOCINADO</li> </ul>
GULLÓN	<ul style="list-style-type: none"> <li>• DESAYUNO BÁSICO: CREME TROPICAL, MARÍA DORADA, MARÍA LECHE, TOSTADA,</li> <li>• DIFERENCIADO: MARÍA LIGERA, DARVIDA, AVENA FIBRA, CALCIO, MARÍA INTEGRAL.</li> <li>• LÍNEA DE SALADOS: PICK CRACKER, PICK FISH, PICK COCKTAIL...</li> <li>• LÍNEA ESPECIALIDADES: MAGIC O2, DÚO, MEGA DÚO....</li> <li>• LÍNEA SANAS Y CON FIBRA: FIBRA ACTIVE, DIET FIBRA, TOSTA FIBRA...</li> <li>• LÍNEA SIN AZÚCAR: DIETNATURE.</li> </ul>